Lafagel Liquid

Tarjeta técnica

Gelatina para alimentos liquida al 45%

DESCRIPCION

LAFAGEL LIQUID es una gelatina concentrada que garantiza la máxima eficacia de aclaración y eliminación de taninos en el vino. La presencia, igual al 5%, de gelatina a 280 Bloom permite flocular incluso los polifenolos inestables con bajo peso molecular que no interactúan con gelatinas a bajo y medio Bloom.

LAFAGEL LIQUID es una solución al 45% de gelatina animal estabilizada con acido cítrico anhidro (1%) y anhídrido sulfurosa (0.45%)

Su uso está permitido por la legislación actualmente en vigor. Su pureza y calidad han sido aprobadas por laboratorios especializados.

APLICACIONES ENOLOGICAS

LAFAGEL LIQUID favorece y acelera enormemente el proceso de aclaración de las bebidas.

LAFAGEL LIQUID puede ser empleada en los mostos en combinación con gelatinas de bajo Bloom y sol de sílice o para la aclaración de vinos combinándolo con otros aclaradores de origen mineral (bentonitas).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Generalmente son suficientes 10-50 gr/hl según el tipo de mosto o vino a tratar. Se aconseja siempre efectuar una prueba preliminar.

Se aconseja agregar LAFAGEL LIQUID antes de otros aclaradores, directamente o preferiblemente diluida en agua (razón 1:2 o 1:3), efectuando un sucesivo remontaje por 15-20 minutos.

CONFECCION Y COSERVACION

Bolsas de 1 Kg

Conservar lejos de olores extraños y de la humedad. El producto abierto debe ser cerrado herméticamente de inmediato.



Rev. 2 - 03.10.2011

Lafood Group s.r.l.
Via Maggior Piovesana, 36 – 31015 Conegliano Veneto (TV) Italy
Info: +39 0438 1736077 www.lafood.it info@lafood.it
C.F./P.IVA 04489620262